

Pan de campo, champiñones salteados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Perejil picado: A gusto

Romero fresco: A gusto

Ciboulette: A gusto

Pan de campo: 1/2 Unidad

champiñones salteados

Pimienta negra recién molida: A gusto

Manteca: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: A gusto

Ajo picado: 1 Diente

Sal: Cantidad necesaria

Romero: Cantidad necesaria

Perejil: Cantidad necesaria

Champiñones de París: 250 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vino Blanco: Cantidad necesaria

Ciboulette: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Sacar el exceso de miga de $\frac{1}{2}$ pan criollo.
- Agregarle el aceite de oliva y la *manteca*, frotar un diente de *ajo*, colocarle el *ciboulette*, el *perejil* y el *romero* frescos y picadas en la superficie y tostar en horno fuerte
- Reservar.

Champignones Saltados

- Colocar en una sartén aceite de oliva e incorporar los champiñones enteros y *saltear*.
- Una vez que esten dorados en forma pareja, colocar la sal la pimienta, y agregar un chorro de vino blanco, bajar el fuego, agregar un diente de *ajo* finamente picado.
- Incorporar las hierbas picadas, el *jugo de limón* y ligar la salsa con pedacitos de *manteca*.

Terminación

- Retirar el pan del horno y colocar dentro de él los champiñones salteados

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-campo-champinones-salteados>